

Общая информация об условиях питания в МБДОУ Д/с «Улыбка», с. Нижняя Павловка

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОУ.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

В ДОУ составлено примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем МБДОУ Д/с «Улыбка» с. Нижняя Павловка и разработано с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Заключены договора с поставщиками: продукты – ООО «Школьник», ИП Богданова Е.В.; хлеб – ООО «Медведь и К».

Питание в ДОУ организовано пятиразовое, в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 %. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.

Контроль качества питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выбором блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медработника ДОО.

Пищеблок имеет производственные и складские помещения: горячий цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовую сыпучих продуктов, склад для овощей, моечная обменной тары, цех обработки яиц, холодильное оборудование.

В детском саду организован питьевой режим, используется бутилированная питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"